07/2012

Mod: G22/F23A4-N

Production code: 393079

Diamond
catering equipment

ÍNDICE

I. UNIÃO DE APARELHOS / IMAGENS 2

II. CHAPA DE CARACTERÍSTICAS E DADOS TÉCNICOS 158

III. INTRODUÇÃO 159

IV. INSTALAÇÃO 160

1. INFORMAÇÕES GERAIS 160
2. TRANSPORTE, MOVIMENTAÇÃO E ARMAZENAMENTO 162
3. INSTALAÇÃO E MONTAGEM 163
4. DESCARGA DE FUMOS 164
5. LIGAÇÕES 164
6. TERMÓSTATO DE SEGURANÇA 166
7. ANTES DE COMPLETAR AS OPERAÇÕES DE INSTALAÇÃO 166

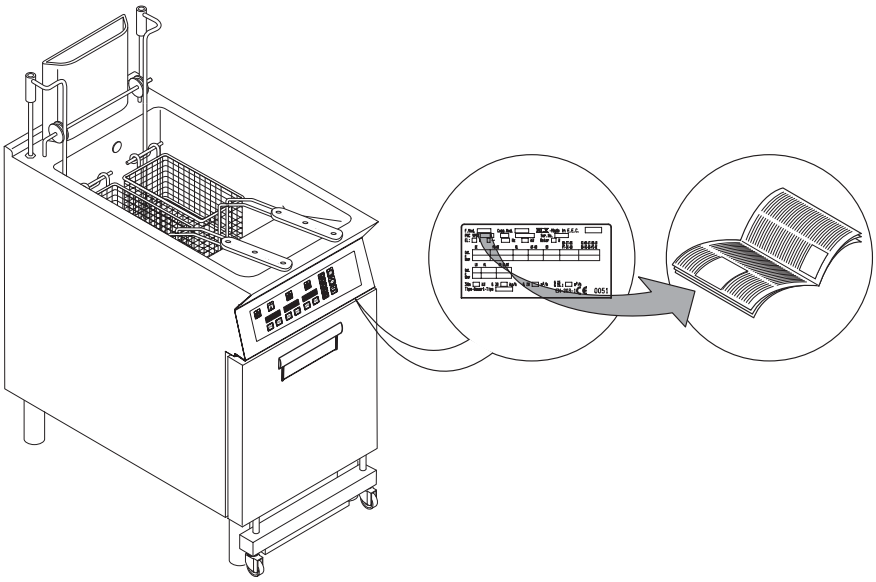
V. INSTRUÇÕES PARA O RESPONSÁVEL PELA UTILIZAÇÃO REGULAR DA MÁQUINA 167

1. UTILIZAÇÃO DA FRITADEIRA 167

VI. LIMPEZA E MANUTENÇÃO 171

1. NORMAS DE SEGURANÇA GERAL 171
2. UTILIZAÇÃO REGULAR DA MÁQUINA 172
3. LIMPEZA E MANUTENÇÃO DA MÁQUINA 172
4. ELIMINAÇÃO DA MÁQUINA 175
5. DOCUMENTAÇÃO EM ANEXO 175

II. CHAPA DE CARACTERÍSTICAS e DADOS TÉCNICOS



ATENÇÃO
Este manual de instruções contém indicações relativas a vários aparelhos. Identifique o aparelho adquirido na chapa de características situada por baixo do painel de comando (consulte fig. acima).

TABELA A - Dados técnicos dos aparelhos a gás

MODELOS / DADOS TÉCNICOS		+9FRGD1JFE 400mm	+9FRGD1JFO 400mm	+9FRGD1JFP 400mm
Tensão de alimentação	V	230	230	230
Potência eléctrica absorvida	kW	0,3	0,3	0,3
Fases	N.º	1+N	1+N	1+N
Frequência	Hz	50/60	50/60	50/60
Secção do cabo de alimentação	mm²	1	1	1
Ligação do gás ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"
Queimadores	N.º	2	2	2
Potência térmica nominal	kW	25	25	25
Tipo de construção		A1	A1	A1

TABELA A - Dados técnicos dos aparelhos eléctricos

MODELOS / DADOS TÉCNICOS		+9FRED1JFE 400mm	+9FRED1JFO 400mm	+9FRED1JFP 400mm
Tensão de alimentação	V	400	400	400
Fases	N.º	3+N	3+N	3+N
Frequência	Hz	50/60	50/60	50/60
Potência máxima total	kW	18	18	18
Secção do cabo de alimentação	mm²	5	5	5

III. INTRODUÇÃO

O Manual de instruções para a instalação, utilização e manutenção (de agora em diante designado por Manual), fornece ao utilizador informações úteis para trabalhar correctamente e em segurança, facilitando a utilização da máquina (de agora em diante simplesmente indicada com o termo “máquina” ou “frigorífico” ou “aparelho”). As indicações seguintes não devem ser entendidas como uma longa e gravosa lista de advertências, mas sim como uma série de instruções destinadas a melhorar, em todos os sentidos, o desempenho da máquina e, sobretudo, evitar a ocorrência de danos nas pessoas, coisas ou animais resultantes de procedimentos de utilização e de condução incorrectos. É muito importante que cada uma das pessoas responsáveis pelo transporte, instalação, colocação em funcionamento, uso, manutenção, reparação e desmantelamento da máquina consulte e leia atentamente este manual antes de proceder às várias operações, a fim de prevenir manobras erradas e inconvenientes que possam prejudicar a integridade da máquina ou ser perigosas para a integridade física das pessoas. Recomenda-se informar periodicamente o utilizador sobre as normas relacionadas com segurança. Adicionalmente, é importante instruir e actualizar o pessoal autorizado a operar com a máquina, sobre o uso e a manutenção da mesma. É igualmente importante que o Manual seja sempre mantido à disposição do operador e cuidadosamente conservado no local de exercício da máquina para que o mesmo possa ser consultado de forma fácil e imediata em caso de dúvida e sempre que as circunstâncias o exijam. Se, depois de ler este manual, ainda persistirem dúvidas ou incertezas sobre a utilização da máquina, não hesite em contactar o Fabricante ou o centro de assistência autorizado, o qual estará à disposição para assegurar uma assistência imediata e rigorosa para um melhor funcionamento e a máxima eficiência da máquina. Recordamos finalmente que, durante todas as fases de utilização da máquina, deverão ser sempre cumpridas as normas vigentes sobre segurança, higiene no trabalho e protecção do meio ambiente. Cabe, assim, ao utilizador certificar-se de que a máquina é accionada e utilizada unicamente em condições óptimas de segurança, tanto para pessoas como para animais e objectos.

O fabricante declina qualquer responsabilidade por operações efectuadas no aparelho sem respeitar as instruções descritas no manual. É proibida a reprodução, mesmo que parcial, do presente manual.

IV. INSTALAÇÃO

1. INFORMAÇÕES GERAIS

1.1. INTRODUÇÃO

A seguir, são fornecidas algumas informações relacionadas com a finalidade da máquina, testes e são descritos os símbolos utilizados (que assinalam e permitem reconhecer o tipo de advertência), as definições dos termos utilizados no manual e uma série de informações úteis ao utilizador do aparelho.

1.2. FINALIDADE DE UTILIZAÇÃO E RESTRIÇÕES

Instale o aparelho de acordo com as normas de segurança e a legislação local relativamente à instalação de aparelhos eléctricos e a gás.

Os nossos aparelhos são estudados e optimizados, a fim de obter desempenhos e rendimentos elevados. Este aparelho foi projectado para a cozedura de alimentos. Qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria. O aparelho não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que uma pessoa responsável pela sua segurança lhes forneça uma supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho.

ATENÇÃO: a máquina não é apropriada para instalações ao ar livre e/ou ambientes sujeitos à acção dos agentes atmosféricos (chuva, sol directo, etc.).

O fabricante declina qualquer responsabilidade por utilizações diferentes das previstas.

1.3. TESTES

Os nossos aparelhos são estudados e optimizados, com testes de laboratório, a fim de obter desempenhos e rendimentos elevados. O produto é enviado pronto para ser usado. A aprovação nos testes (visual - eléctrico/gás - funcional) é garantida e certificada através dos anexos específicos.

1.4. DEFINIÇÕES

De seguida, apresentam-se as definições dos principais termos utilizados no Manual. Aconselha-se uma leitura cuidada antes de utilizar o aparelho.

Operador
Responsável pela instalação, regulação, utilização, manutenção, limpeza, reparação e transporte da máquina.

Fabricante
Electrolux Professional SPA ou qualquer outro centro de assistência autorizado pela Electrolux Professional SPA.

Responsável pela utilização regular da máquina
Operador que foi informado, formado e treinado no âmbito dos deveres a cumprir e dos riscos associados à utilização regular da máquina.

Técnico especializado ou assistência técnica
Operador treinado/formado pelo fabricante que, com base na sua formação profissional, experiência, treino específico, conhecimento das normas de prevenção de acidentes de trabalho, é capaz de avaliar as intervenções a realizar na máquina e reconhecer e evitar eventuais riscos. O seu profissionalismo abrange os campos da mecânica, electrotecnia e electrónica.

Perigo
Fonte de possíveis lesões ou danos para a saúde.

Situação perigosa
Qualquer situação em que um operador é exposto a um ou mais perigos.

Risco
Combinação de probabilidade e gravidade de possíveis lesões ou danos para a saúde numa Situação perigosa.

Protecções
Medidas de segurança que consistem na utilização de meios técnicos específicos (resguardos e equipamento de segurança) para proteger os operadores contra os perigos.

Resguardo
Elemento de uma máquina usado de forma específica para fornecer protecção mediante uma barreira física.

Dispositivos de segurança
Dispositivo (diferente de um resguardo) que elimina ou reduz o risco; pode ser utilizado sozinho ou ser associado a um resguardo.

Cliente
Aquele que adquiriu a máquina e/ou que a gere e utiliza (ex.: firma, empresário, empresa).

Electrocussão
Descarga acidental de corrente eléctrica no corpo humano.

1.5. CONVENÇÕES TIPOGRÁFICAS

Para a utilização óptima do manual e, consequentemente, da máquina é aconselhável ter um bom conhecimento dos termos e das convenções tipográficas utilizadas na documentação. Para assinalar e permitir reconhecer os vários tipos de perigo, são utilizados no manual os seguintes símbolos:

ATENÇÃO!
PERIGO PARA A SAÚDE E SEGURANÇA DAS PESSOAS RESPONSÁVEIS.

ATENÇÃO!
PERIGO DE ELECTROCUSSÃO - TENSÃO PERIGOSA.

ATENÇÃO!
PERIGO DE DANOS NA MÁQUINA.

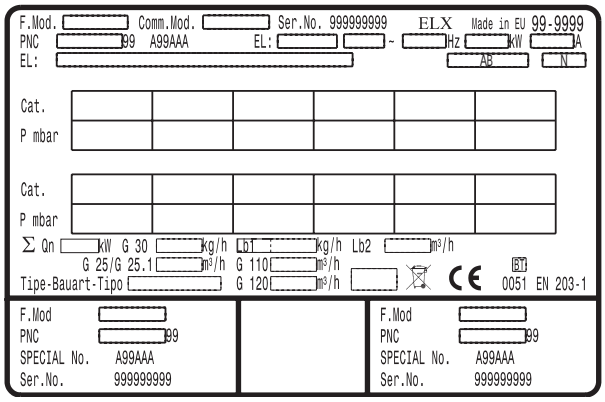
No texto, os símbolos estão situados ao lado das advertências de segurança, breves frases que exemplificam ulteriormente o tipo de perigo. As advertências servem para garantir a segurança do pessoal e evitar danos na máquina ou no produto em funcionamento. De referir que os desenhos e os esquemas presentes no manual não se encontram à escala. Servem para integrar as informações descritas e servem de compêndio para as mesmas, mas não se destinam à representação detalhada da máquina fornecida.

Nos esquemas de instalação da máquina os valores numéricos indicados referem-se a medidas expressas em milímetros.

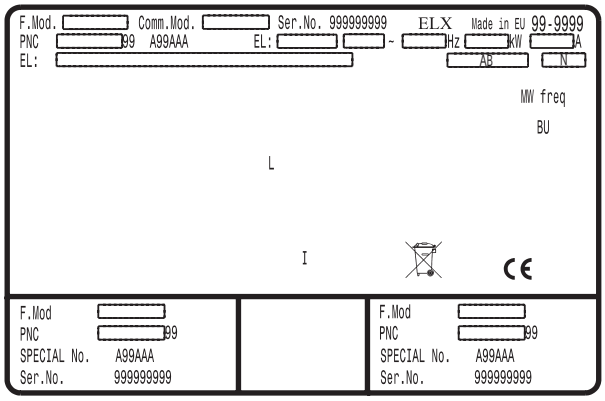
1.6. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA MÁQUINA E DO FABRICANTE

Apresentamos, de seguida, a reprodução da marcação ou chapa de características presente na máquina:

GÁS



EL.



Listamos de seguida o significado das várias informações nela contidas:

F.Mod. ..... descrição de fábrica do produto
Comm.Model ..... descrição comercial
PNC ..... código de fabrico
Ser.No ..... número de série
El: ..... tensão de alimentação + fase
Hz: ..... frequência de alimentação
kW: ..... potência máxima consumida
A ..... corrente consumida
Power unit El.: ..... potência
I ..... grau de protecção ao pó e à água
CE ..... marcação CE
AB ..... número certificado segurança gás
N ..... grupo de certificação
0051 ..... entidade notificada
EN 203-1 ..... Norma EU
L ..... Logótipo INQ/GS
Cat ..... Categoria de gás
Pmbar ..... Pressão do gás

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso, 15
33170 Pordenone
(Italy) ..... Fabricante

No momento da instalação do aparelho, certifique-se de que as predisposições para a ligação eléctrica estão em conformidade com o indicado na chapa de características.

ATENÇÃO!
Não retire, adultere ou torne ilegível a marcação "CE" da máquina.

ATENÇÃO!
Consulte os dados contidos na marcação "CE" da máquina para obter informações sobre a forma de contactar o fabricante (por exemplo: para pedir peças de substituição, etc.).

ATENÇÃO!
Quando a máquina for desmantelada, a marcação "CE" deverá ser destruída.

1.7. IDENTIFICAÇÃO DO APARELHO

Este manual de instruções contém indicações relativas a vários aparelhos.
Verifique o código na chapa de características do aparelho situada por baixo do painel de comando.

1.8. DIREITOS DE AUTOR

O presente manual destina-se exclusivamente à consulta por parte do operador, podendo ser entregue a terceiros apenas com a autorização por escrito da Electrolux Professional SPA.

1.9. RESPONSABILIDADE

Declina-se toda e qualquer responsabilidade por danos e anomalias de funcionamento causados por:
• incumprimento das instruções contidas no presente manual;
• reparações não devidamente efectuadas e substituição de peças distintas das especificadas no catálogo de peças sobresselentes (a montagem e a utilização de peças e acessórios não originais pode afectar negativamente o funcionamento da máquina e levar à anulação da garantia);
• intervenções por parte de técnicos não especializados;
• modificações ou intervenções não autorizadas;
• falta de manutenção;
• uso incorrecto da máquina;
• eventos excepcionais não previsíveis;
• utilização da máquina por parte de pessoal não informado formado e treinado;
• não aplicação das disposições vigentes no país de utilização em matéria de segurança, higiene e saúde no local de trabalho.
Declina-se toda e qualquer responsabilidade por danos causados por transformações e modificações arbitrárias por parte do utilizador ou do Cliente. A responsabilidade da identificação e da escolha de equipamento de protecção individual adequados e indicados, a usar pelos operadores, cabe ao empregador ou ao responsável do local de trabalho ou do técnico que irá efectuar a assistência técnica, com base nas normas vigentes no país de utilização.
A Electrolux Professional SPA declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais incorrecções contidas no manual, se imputáveis a erros de impressão ou de tradução.
Eventuais integrações no manual de instruções que o fabricante, considere oportuno enviar ao Cliente deverão ser conservadas juntamente com o manual, do qual farão parte integrante.

1.10. EQUIPAMENTO DE PROTECÇÃO INDIVIDUAL

De seguida, apresenta-se uma tabela com o resumo do Equipamento de Protecção Individual (DPI) a utilizar durante as várias fases de vida da máquina.

Fase	Roupa de protecção	Calçado de segurança	Luvas	Óculos	Capacete
Transporte					
Manutação					
Desembalamento					
Montagem					
Uso regular					
Regulações					
Limpeza regular					
Limpeza extraordinária					
Manutenção					
Desmontagem					
Demolição					

Legenda:
- EPI PREVISTO
- EPI À DISPOSIÇÃO OU A UTILIZAR SE NECESSÁRIO
- EPI NÃO PREVISTO

As luvas durante a **utilização regular** protegem as mãos do contacto com partes do aparelho ou alimentos quentes.

1.11. CONSERVAÇÃO DO MANUAL

O manual deve ser mantido íntegro durante todo o tempo de vida útil da máquina, até ao acto de demolição da mesma.
Em caso de cessão, venda, aluguer, concessão de utilização ou de locação financeira da máquina, o presente manual deverá acompanhar a mesma.

1.12. DESTINATÁRIOS DO MANUAL

Este manual destina-se:
- ao transportador e aos responsáveis pela movimentação;
- ao pessoal responsável pelas instalações e pela colocação do aparelho em funcionamento;
- ao empregador dos utilizadores da máquina e ao responsável do local de trabalho;
- aos responsável pela utilização regular da máquina;
- aos técnicos especializados - assistência técnica.

2. TRANSPORTE, MOVIMENTAÇÃO E ARMAZENAMENTO

2.1. INTRODUÇÃO

O transporte (ou seja, a transferência da máquina de um local para outro) e a movimentação (ou seja, a transferência para o interior dos locais de trabalho) deve ocorrer mediante a utilização de meios com uma capacidade adequada.

ATENÇÃO!
Devido às dimensões da máquina, durante a fase de transporte, movimentação e armazenamento, é possível empilhar uma máquina por cima de outra, seguindo as indicações da etiqueta colocada na embalagem.

A máquina deverá ser transportada, movimentada e armazenada exclusivamente por pessoal qualificado, o qual deverá:
- possuir formação técnica específica e experiência relativa à utilização dos sistemas de elevação;
- possuir conhecimento das normas de segurança e das leis aplicáveis no sector de pertinência;
- possuir conhecimento das recomendações gerais de segurança;
- utilizar equipamento de protecção individual adequado ao tipo de operações a efectuar;
- ter capacidade de reconhecer e evitar todo e qualquer perigo possível.

2.2. TRANSPORTE: INSTRUÇÕES PARA O TRANSPORTE

ATENÇÃO!
Durante as fases de carga e descarga é proibido permanecer sob as cargas suspensas. É proibido o acesso de pessoal não autorizado à zona de trabalho.

ATENÇÃO!
O peso da máquina não é, por si só, uma condição suficiente para a manter fixa. A carga transportada pode deslocar-se:
- nas travagens;
- nas acelerações;
- nas curvas;
- em caso de estradas em mau estado.

2.3. MOVIMENTAÇÃO

Para as operações de descarga e armazenamento da máquina, prepare uma área adequada, com um pavimento plano.

2.4. PROCEDIMENTOS PARA AS OPERAÇÕES DE MOVIMENTAÇÃO

Para o desenvolvimento correcto e seguro das operações de elevação:
• utilize o tipo de ferramentas mais adequado para as características e capacidade (ex.: carros elevatórios ou transpalete eléctrico);
• cubra as arestas pronunciadas.
Antes de proceder à elevação:
• faça com que todos os intervenientes se coloquem numa posição de segurança e impeça o acesso de pessoas à zona de movimentação;
• certifique-se da estabilidade da carga;
• verifique se não existe material que possa cair durante o levantamento. Faça manobras na vertical de modo a evitar choques;
• movimente a máquina mantendo-a a uma altura mínima do solo.

ATENÇÃO!
Para a elevação da máquina é proibida a fixação a partes móveis ou frágeis, tais como: cárteres, calhas eléctricas, partes pneumáticas, etc.

2.5. TRANSLAÇÃO
O responsável pela operação deve:
• ter uma visão geral do percurso a seguir;
• interromper a manobra em caso de situações perigosas.

ATENÇÃO!
Durante os deslocamentos, não empurre ou arraste o aparelho, para evitar que caia.

2.6. COLOCAÇÃO DA CARGA
Antes de colocar a carga certifique-se de que a passagem está livre e de que a pavimentação é plana e tem uma capacidade suficiente para suportar a carga. Retire o aparelho da palete de madeira, descarregue-a por um lado e, de seguida, faça-a deslizar no solo.

2.7. ARMAZENAMENTO
A máquina e/ou as suas partes devem ser armazenadas e protegidas contra a humidade, num ambiente não agressivo, sem vibrações e com temperaturas ambiente compreendidas entre -10°C e 50°C. O local em que será armazenada a máquina deverá ter uma superfície de apoio horizontal de modo a evitar deformações da máquina ou danos nos pés de suporte.

ATENÇÃO!
A colocação, a montagem e a desmontagem da máquina deverão ser efectuadas por um técnico especializado.

ATENÇÃO!
Não faça modificações nos componentes fornecidos com a máquina. Os componentes eventualmente desaparecidos ou avariados devem ser substituídos por peças originais.

3. INSTALAÇÃO E MONTAGEM
Para garantir um funcionamento correcto do aparelho e a manutenção das condições de segurança durante a utilização, siga escrupulosamente as instruções descritas neste parágrafo.

ATENÇÃO!
As operações abaixo indicadas devem ser efectuadas em conformidade com as normas de segurança em vigor, tanto em relação ao equipamento utilizado como aos modos operacionais.

ATENÇÃO!
Antes de movimentar o aparelho, certifique-se de que a capacidade de levantamento do meio utilizado é adequada ao peso do aparelho.

3.1. REQUISITOS E ENCARGOS DO CLIENTE
Os deveres, os requisitos e as obras a cargo do Cliente são os seguintes:
- coloque um interruptor magnetotérmico diferencial de reinício manual de alta sensibilidade. Para informações relativas à ligação eléctrica, consulte o parágrafo 5.2. “Ligação eléctrica”;
- verifique o nivelamento da superfície de apoio da máquina.
- dispositivo bloqueável na posição de aberto para a ligação à rede eléctrica.
- ligação a uma instalação de terra adequada (par. 5.2.3)
- a montante de cada aparelho, insira uma torneira/válvula de corte do gás com fecho rápido. Instale a torneira/válvula num local de fácil acesso.

3.2. LIMITES DE ESPAÇO DA MÁQUINA
À volta da máquina deve ser deixado um espaço adequado (para realizar intervenções, acções de manutenção, etc.). Tal medida deve ser aumentada em caso de utilização e/ou passagem de outras ferramentas e/ou meios ou em caso de necessidade de vias de saída no interior do local de trabalho.

PERIGO DE INCÊNDIO - Deixe a área em volta do aparelho livre e limpa de combustíveis.
Não guarde materiais inflamáveis próximo deste aparelho.
Instale o aparelho num local bem ventilado para evitar a formação de misturas perigosas de gás não queimado no mesmo ambiente.
A recirculação do ar deve ter em conta o ar necessário para a combustão 2 m³/h/kW de potência do gás, assim como, o “bem-estar” das pessoas que trabalham na cozinha.
Uma ventilação inadequada provoca asfixia. Não obstrua o sistema de ventilação do ambiente em que está instalado este aparelho.
Não obstrua os orifícios de ventilação e de descarga deste ou de outros aparelhos.
Coloque os números de telefone de emergência num local visível.

3.3. POSICIONAMENTO
O esquema de instalação presente neste manual de instruções indica as dimensões do aparelho e a posição das ligações (gás, electricidade, água).
O aparelho pode ser instalado individualmente ou combinado com outros aparelhos da mesma gama.
Os aparelhos não são adaptados para encastrar. Deixe pelo menos 10 cm entre o aparelho e as paredes laterais ou traseiras.
Isole adequadamente do aparelho as superfícies a distâncias inferiores às indicadas.
Mantenha uma distância adequada entre o aparelho e eventuais paredes combustíveis. Não armazene nem utilize materiais e líquidos inflamáveis junto do aparelho.
Instale o aparelho tendo o cuidado de seguir todas as medidas de segurança previstas para este tipo de operações, incluindo as indicações relativas às medidas anti-incêndio.
Se o aparelho for instalado em ambientes onde haja a presença de substâncias corrosivas (cloro, etc.), é aconselhável passar sobre todas as superfícies de aço inox um pano embebido em óleo de vaselina, de modo a criar uma camada protectora.
A máquina deve ser levada para o local de instalação e separada da base da embalagem apenas quando estiver para ser instalada.

Colocação da máquina:
• posicione a máquina no local escolhido;
• regule a altura e o nivelamento do aparelho através dos pés niveladores e certifique-se de que a porta fecha correctamente;

NOTA
LIGAÇÃO PERMANENTE: o dispositivo bloqueável na posição de aberto deve estar acessível mesmo depois de colocar o aparelho no ponto de instalação.
• utilize luvas de protecção e retire a embalagem seguindo as operações a seguir indicadas:
- corte as fitas e retire a película de protecção, tendo cuidado para não riscar a chapa com tesouras ou lâminas eventualmente utilizadas;
- retire as cantoneiras de poliestireno e as protecções verticais. Nos aparelhos com móvel em aço inox, retire muito lentamente a película protectora, sem rasgá-la, para evitar que a cola fique grudada. Se isto acontecer, retire os resíduos de cola com um solvente não corrosivo, depois enxagúe e seque bem; é aconselhável passar em todas as superfícies de aço inox um pano embebido em óleo de vaselina, de modo a criar uma camada protectora.

3.4. TRATAMENTO DAS EMBALAGENS
O tratamento das embalagens deve ser feito em conformidade com as normas vigentes no país de utilização do aparelho. Todos os materiais utilizados para a embalagem são compatíveis com o meio ambiente. Estes podem ser conservados sem perigo, podem ser reciclados ou queimados num sistema próprio para a combustão de resíduos. As partes em material plástico sujeitas a eventual tratamento com reciclagem estão marcadas da seguinte forma:

PE
polietileno: película externa da embalagem, saco de instruções

PP
polipropileno: fitas

PS
poliestireno expandido: cantoneiras de protecção

Os componentes de madeira e cartão podem ser eliminados respeitando as normas vigentes no país de utilização da máquina.

3.5. FIXAÇÃO NO SOLO
Para evitar a viragem acidental de aparelhos monobloco de meio módulo instalados individualmente, fixe-os ao solo. As instruções encontram-se em anexo ao respectivo acessório (F206210).

3.6. UNIÃO DOS APARELHOS
- (Fig. 1A) Desmonte os painéis de comando dos aparelhos retirando os 4 parafusos de fixação.
- (Fig. 1B) Remova do flanco de cada lado a unir o parafuso de fixação do flanco mais próximo do painel de comando.
- (Fig. 1D) Encoste os aparelhos e nivele-os rodando os pés até fazer coincidir as prateleiras.
- (Fig. 1C) Rode 180º uma das duas placas presentes no interior dos aparelhos.
- (Fig. 1E) Operando no interior do painel de comando do mesmo aparelho, una-as na parte da frente apertando um parafuso TE M5x40 (fornecido) no encaixe oposto.
- (Fig. 1F) Operando na parte traseira dos aparelhos, insira nos alojamentos laterais dos fundos a placa de união fornecida. Fixe a placa com dois parafusos M5 de cabeça escareada placa fornecidos.

NOTA: Para os aparelhos instalados individualmente ou para os aparelhos principais de uma instalação (onde não é utilizada a placa de acoplamento), insira nos alojamentos laterais da parte traseira o tampão "T" (Fig. 1G) fornecido. Aperte o tampão com o parafuso auto-roscado fornecido.

3.7 MONTAGEM E UNIÃO DE APARELHOS COM TAMPO NA BASE, FORNO, PONTE, SALIÊNCIA
Siga as instruções anexas ao produto opcional escolhido.

3.8 VEDAÇÃO DE FUGAS ENTRE APARELHOS
Siga as instruções anexas à embalagem opcional de massa vedante.

4. DESCARGA DE FUMOS

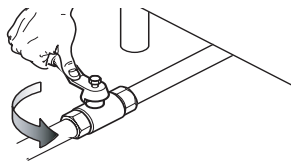
4.1. DESCARGA DE FUMOS PARA APARELHOS TIPO "A1"
Posicione por baixo do exaustor de aspiração os aparelhos do tipo "A1" para garantir a extracção dos vapores gerados pela cozedura e pelos fumos.

4.2. APARELHOS TIPO "B"
(em conformidade com a definição indicada no Regulamento Técnico de Instalação DIN-DVGW G634: 1998)
Sempre que na chapa de características do aparelho esteja identificado apenas o tipo Axx, declara-se que tais aparelhos não foram concebidos para serem directamente ligados a uma chaminé ou conduta de escoamento de produtos da combustão com uma saída para o exterior. No entanto, o aparelho pode ser instalado sob um exaustor ou um sistema análogo de extracção forçada dos resíduos da combustão.

5. LIGAÇÕES
Identifique o aparelho adquirido com base na chapa de características.
Verifique nos esquemas de instalação a posição de entrada dos acessórios previstos para o aparelho:
- GÁS (ø1/2" M ISO 7/1)
- ENERGIA ELÉCTRICA

5.1. APARELHOS COM ALIMENTAÇÃO A GÁS
AVISO! Este aparelho está preparado e aprovado para funcionar com gás G20 20mbar; para adaptá-lo a um outro tipo de gás, siga as instruções do parágrafo 5.1.6. do presente capítulo.

5.1.1. ANTES DA LIGAÇÃO
- Certifique-se de que o aparelho está preparado para o tipo de gás com que será alimentado. Caso contrário, siga as indicações descritas no parágrafo: "Adaptação/ regulação dos aparelhos a gás".
- A montante de cada aparelho, insira uma torneira/válvula de corte do gás com fecho rápido. Instale a torneira/válvula num local de fácil acesso.



- Limpe as condutas de ligação de pó, sujidade, materiais estranhos que poderiam obstruir a alimentação.
- A linha de alimentação do gás deve garantir a capacidade necessária ao pleno funcionamento de todos os aparelhos ligados à própria rede. Uma linha de alimentação com uma capacidade insuficiente prejudica o funcionamento correcto dos aparelhos a ela ligados.

• **Atenção!** Um nivelamento incorrecto pode afectar a combustão e provocar o mau funcionamento do aparelho.

5.1.2. VERIFICAÇÃO DA PRESSÃO DE LIGAÇÃO

Verifique se o aparelho está adaptado ao tipo de gás presente de acordo com as indicações na chapa de características (se não for correspondente, siga as instruções do par. "Adaptação a um outro tipo de gás"). A pressão de ligação é medida, com o aparelho a funcionar, utilizando um manómetro (mín. 0,1 mbar).

- Retire o painel de comandos.
- Retire o parafuso de retenção "N" da tomada de pressão e ligue o manómetro "O" (fig. 2A e 2B).
- Compare o valor detectado pelo manómetro com o indicado na tabela B (consulte o Apêndice do manual).
- Se o manómetro detectar uma pressão fora dos limites de valores indicados na tab. A, não ligue o aparelho e consulte a entidade de distribuição do gás.

5.1.3. REGULADOR DE PRESSÃO DO GÁS

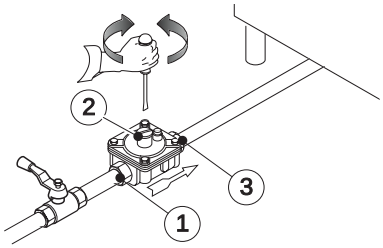
- A linha de alimentação do gás deve ser de secção suficiente para garantir a capacidade de gás necessária ao pleno funcionamento de todos os aparelhos ligados à própria rede.

Se a pressão do gás for superior à indicada ou for de difícil regulação (instável), instale o regulador de pressão do gás (código de acessório 927225) a montante do aparelho, numa posição facilmente acessível.

Monte o regulador de pressão, de preferência, na horizontal, para assegurar uma pressão correcta na saída:

- "**1**" lado de ligação do gás à rede.
- "**2**" regulador de pressão;
- "**3**" lado de ligação do gás ao aparelho;

A seta no regulador (⇒) indica a direcção do fluxo do gás.



NOTA! Estes modelos são concebidos e certificados para utilização com gás metano ou propano. Para o metano, o regulador de pressão no colector foi configurado para 8" w.c. (20 mbar).

5.1.4 REGULAÇÃO DA PRESSÃO DE SAÍDA DA VÁLVULA DE GÁS

- Retire o parafuso de retenção da tomada de pressão "B" e ligue o tubo do manómetro (fig.2A).
- Alimente o aparelho com a pressão nominal correcta do gás, como indicado no parágrafo correspondente 5.1.3.
- Ligue a fritadeira como indicado no capítulo "Instruções para o utilizador".
- Rode o parafuso de regulação da pressão de saída da válvula do gás "D", no sentido dos ponteiros do relógio para aumentá-la e no sentido inverso para diminui-la, regulando a pressão como indicado na tabela de bicos (tab.B).

5.1.5. CONTROLO DO AR PRIMÁRIO

O ar primário considera-se regulado de modo exacto quando a chama não se desprende com o queimador frio e não existe um retorno de chama com o queimador quente.

- Desaperte o parafuso "A" e coloque o arejador "E" à distância "H" indicada no Tab. B, aperte novamente o parafuso "A" e vede com a tinta (fig. 3A).

5.1.6. ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS

A tabela B "dados técnicos/bicos" indica o tipo de bicos pelos quais é possível substituir os instalados pelo fabricante (o número está gravado no corpo do bico).

No final do procedimento, verifique por inteiro a seguinte lista de controlo:

Verificar	**Ok**
• substituição do(s) bico(s) do queimador	
• correcta regulação do ar primário no(s) queimador(es)	
• substituição do(s) bico(s) piloto	
• substituição do(s) parafuso(s) de mínimo	
• correcta regulação do(s) piloto(s), se necessário	
• correcta regulação da pressão de alimentação (vide tab. dados técnicos/bicos)	
• aplique a placa adesiva (fornecida) com dados do novo tipo de gás utilizado	

5.1.6.1 SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PRINCIPAL (fig.3A)

- Desparafusar o parafuso "A" e desparafusar o injector "C".
- Sacar o injector e o arejador.
- Desparafusar o injector "C" e substituírelo com aquele adapto ao tipo de gás escolhido seguindo as instrucções citadas na tabela B.
- O diâmetro do injector é indicado em centésimo de milímetro sobre o corpo do mesmo.
- Introduzir o injector "C" no arejador "E", remeter os dois componentes juntamente na sua posição e parafusar a fundo o injector.

5.1.6.2 SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PILOTO

- Desaperte a união com parafuso "H" e substitua o bico "G" por um adequado ao tipo de gás (Tab. B, fig.3B).
- O número que identifica o bico está indicado no corpo do mesmo.
- Volte a apertar a união com parafuso "H".

5.2. APARELHOS COM ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA

5.2.1. LIGAÇÃO ELÉCTRICA (Fig. 4A-Tab. A).

AVISO! Antes de efectuar a ligação, verifique a compatibilidade dos dados indicados na chapa com a tensão e a frequência de rede.

ATENÇÃO!
Os trabalhos nos sistemas eléctricos só devem ser realizados por um electricista qualificado.

Antes de efectuar qualquer operação de limpeza e manutenção, desligue o aparelho da rede de alimentação eléctrica e retire a ficha com cuidado da máquina.

AVISO! Antes de realizar a ligação **certifique-se de que**:
- a tensão e a frequência de rede correspondem às indicadas na chapa de características e verifique se possui um contacto de terra adequado.
- a alimentação eléctrica do sistema está preparada e é capaz de suportar a carga efectiva de corrente, para além de ser devidamente realizada de acordo com as normas em vigor no país de utilização do aparelho;
- certifique-se de que instala, entre o cabo de alimentação e a linha eléctrica, um interruptor magnetotérmico, devidamente dimensionado em função da absorção indicada na etiqueta de características, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desactivação completa nas condições da categoria de sobretensão III, fabricado de acordo com as normas em vigor. Para o dimensionamento correcto do interruptor, consulte a corrente de consumo indicada na chapa dos dados técnicos do aparelho.

- Para aceder à régua de terminais, desmonte o painel de comando do aparelho através dos parafusos de fixação (fig. 4A 1-2).
- Ligue o cabo de alimentação à régua de terminais como indicado no esquema eléctrico anexo ao aparelho.
- Fixe o cabo de alimentação através do prensa-cabo.

AVISO! O fabricante declina qualquer responsabilidade caso as normas de prevenção de acidentes não sejam respeitadas.

- Feita a ligação, certifique-se de que a tensão de alimentação, com o aparelho a funcionar, não se afasta do valor da tensão nominal de ±10%.
- A instalação prevê a introdução de um dispositivo bloqueável na posição de aberto durante a manutenção.

5.2.2. CABO DE ALIMENTAÇÃO

Salvo indicação em contrário, os nossos aparelhos não possuem cabo de alimentação. O responsável pela instalação deve usar um cabo flexível de características não inferiores ao tipo com isolamento em borracha H05RN-F. Proteja a secção de cabo externa ao aparelho com um tubo metálico ou de plástico rígido.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo serviço de assistência técnica ou por pessoal devidamente qualificado, para evitar quaisquer riscos.

O fabricante não se responsabiliza por eventuais danos ou acidentes resultantes da violação das regras acima expostas ou das normas de segurança eléctrica vigentes no país de utilização da máquina.

5.3. LIGAÇÃO À TERRA E NÓ EQUIPOTENCIAL

Ligue o aparelho a uma tomada de terra; inclua-o depois num nó equipotencial através do parafuso situado por baixo da armação na parte dianteira, do lado direito. O parafuso é identificado pelo símbolo seguinte .

6. TERMÓSTATO DE SEGURANÇA

Alguns modelos entre os nossos aparelhos utilizam um termóstato de segurança que intervém automaticamente quando detecta valores de temperatura superiores a um valor predefinido, impedindo a alimentação do gás (aparelhos a gás) ou da electricidade (aparelhos eléctricos).

6.1. REINÍCIO

- Aguarde que o aparelho arrefeça: 90°C é indicativamente uma temperatura adequada ao reinício.
- Prima a tecla vermelha no corpo do termóstato de segurança.

AVISO! Se o reinício exigir a desmontagem de uma protecção (por ex: painel de comando), esta operação deverá ser efectuada por um técnico especializado. A manipulação do termóstato de segurança anula a garantia.

7. ANTES DE COMPLETAR AS OPERAÇÕESDE INSTALAÇÃO

Verifique todas as uniões com água e sabão para se certificar de que não há fugas de gás. Não utilize uma chama viva para ver se há fugas de gás. Ligue todos os queimadores, quer individualmente, quer em conjunto, para se certificar do funcionamento correcto das válvulas de gás, dos fogões e da ligação. Para cada queimador, coloque o regulador da chama no nível mais baixo, quer individualmente, quer em conjunto; uma vez concluídas as operações, o instalador deve ensinar ao utilizador o método de utilização correcto. Se, depois de efectuados todos os controlos, o aparelho não funcionar correctamente, contacte o centro de assistência local.

V. INSTRUÇÕES PARA O RESPONSÁVEL PELA UTILIZAÇÃO REGULAR DA MÁQUINA

1. UTILIZAÇÃO DA FRITADEIRA

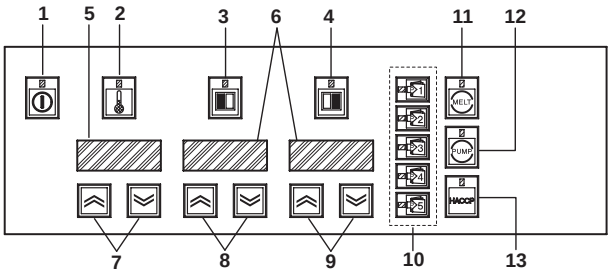
Precauções gerais

- O aparelho destina-se à utilização industrial e deve ser usado por pessoal devidamente qualificado.
- Evite a utilização do aparelho em vazio ou em condições que comprometam o óptimo rendimento.
- Este aparelho destina-se apenas à utilização para o qual foi expressamente concebido; isto é, para a fritura de alimentos em óleo ou gordura sólida Qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria.
- Antes de introduzir o óleo na cuba, certifique-se de que esta não contém água.
- Deite o óleo na cuba até ao nível máx indicado pela marca de referência incisa na parede traseira da própria cuba.
- Não deixe a gordura na cuba no final da cozedura.
- Reponha o banho de óleo sempre que descer abaixo do nível mínimo, assinalado pela marca referência. (perigo de incêndio);
- Os alimentos particularmente volumosos e não escorridos podem provocar salpicos de óleo quente.
- **Atenção!** evite o funcionamento do aparelho em vazio.

PROGRAMAÇÃO DA TEMPERATURA DA FRITADEIRA	
TIPO DE FRITURA:	**PROGRAMAR A TEMPERATURA A:**
Alimentos que não libertam resíduos para o óleo	180/185°C
Alimentos panados	175/180°C
Alimentos enfarinhados	170°C

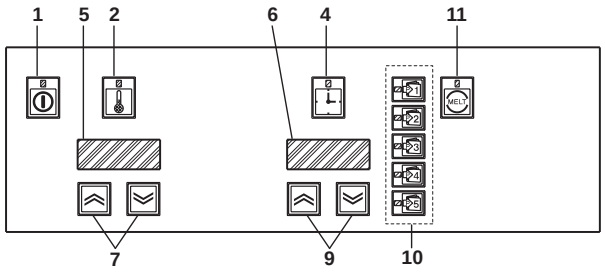
NOTA! Para a cozedura de alimentos enfarinhados, regule a temperatura para 170°C. Uma temperatura superior não melhora o resultado da cozedura. Em vez disso, provoca uma contaminação mais rápida do óleo (os restos de farinha no óleo tendem a queimar).
ADVERTÊNCIAS! Retire manualmente durante a cozedura eventuais resíduos de comida presentes no óleo. A presença prolongada destes resíduos altera o sabor e o odor do óleo, reduzindo a vida útil do mesmo.
Para uma medição rápida e perfeita do grau de contaminação do óleo, utilize o papel-tornesol (strips) existente no mercado.

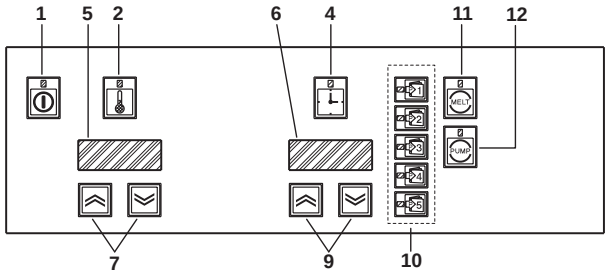
Versão "FULL OPTIONAL"



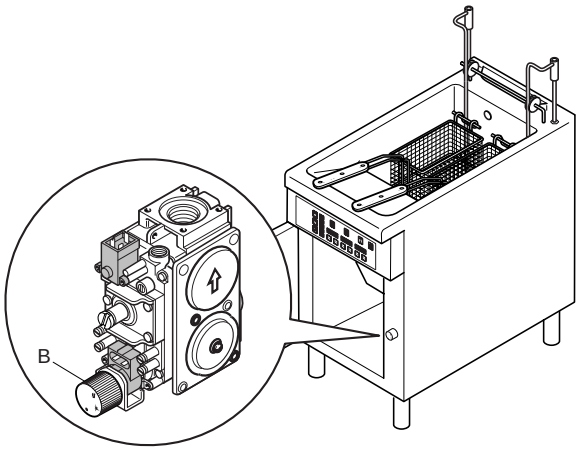
1 - tecla ON/OFF de activação
2 - tecla de regulação da temperatura
3 - tecla de início do programa, cesto esquerdo
4 - tecla de início do programa, cesto direito
5 - visor de temperaturas (de trabalho e de programação)
6 - visor do tempo do programa (esquerdo e direito)
7 - programação da temperatura (superior / inferior)
8 - programação do tempo do programa no cesto esquerdo (superior / inferior)
9 - programação do tempo do programa no cesto direito (superior / inferior)
10 - teclas dos programas memorizados (ou memorizáveis)
11 - tecla para ciclo "melting" (Off / On: o ciclo melting começa ao arranque se a temperatura registada pelo termóstato de trabalho for inferior a 70°C)
12 - tecla ON/OFF da bomba de recirculação do óleo
13 - tecla ON/OFF da monitorização HACCP (tempo/temperatura)

Versão base e versão com filtragem do óleo





1.1. MODELOS A GÁS



Activação
- O manípulo de comando “B” (no interior do compartimento) apresenta as seguintes posições de utilização:

V desligado
C ligação do piloto
A ligação do queimador

- Prima e rode o manípulo “B” para a posição “ligação do piloto”.
- Mantenha premido o manípulo “B” durante cerca de 20 segundos, de modo a provocar a ligação do queimador piloto.
- Soltando o manípulo, a chama deve permanecer acesa; caso isto não se verifique, repita a operação.
- Depois de acender o queimador, ligue o aparelho premindo a tecla “1”.

Nota! Em caso de emergência, o acendimento do queimador piloto pode também ser feito manualmente abrindo a porta, aproximando uma chama do queimador e mantendo premido o manípulo “B” na posição “ligação do piloto” durante o tempo necessário.

1.1.1. INTERLOCK
A válvula do gás do forno possui um dispositivo de segurança que, em caso de desactivação do queimador piloto impede a sua imediata reactivação (durante cerca 60 de segundos). Isto garante a saída do gás que eventualmente se tenha acumulado e uma maior segurança.

Desactivação
- Prima parcialmente o manípulo “B” e rode-o da posição “chama” para a posição “ligação do piloto” se pretender manter acesa a chama piloto para cozeduras posteriores;
- Prima parcialmente o manípulo “B” e rode-o para a posição “desligado” para desligar o aparelho.

1.2. MODELOS ELÉCTRICOS
Activação: prima a tecla “1”.
Desactivação: prima a tecla “1”.

1.3. MELTING
O MELTING é um ciclo de aquecimento “delicado”, de cerca de 20/30 minutos (em função da quantidade e da temperatura de partida), durante o qual a gordura sólida utilizada para fritar é derretida em condições de segurança, levando-a da temperatura ambiente até 70 °C.

Aquando da ligação do aparelho (tecla “1”), se a temperatura detectada pelo termóstato de trabalho for inferior a 70°C, a máquina inicia automaticamente o ciclo MELTING: o led situado na tecla “2” acende-se com a cor VERMELHA, o led da tecla “11” (MELT) acende-se, enquanto que no visor “5” são indicados alternadamente a temperatura em ºC e a mensagem MELT, indicando o melting.
Caso se utilize óleo líquido, é possível bloquear o ciclo melting premindo a tecla “11”.
Com a exclusão ou a conclusão do ciclo melting, a máquina retoma os valores de temperatura e os tempos do último ciclo de cozedura efectuado.

1.4. PROGRAMAÇÃO DA TEMPERATURA
- O visor “5” mostra a temperatura programada para a cozedura. Para visualizar por alguns segundos a temperatura efectiva do óleo na cuba, prima momentaneamente a tecla “2”.
- Para aumentar/diminuir o valor programado, prima as teclas “7”. O visor tem uma sensibilidade de ±1°C (mantendo premida a tecla “7”, a programação da temperatura varia mais rapidamente). Terminada a programação, o visor “5” começa a piscar durante 3 segundos, depois a temperatura indicada será memorizada.
- Se o led da tecla “2” estiver:
  - VERMELHO: a temperatura do óleo ainda não atingiu a temperatura programada
  - VERDE: a temperatura do óleo atingiu a temperatura programada. A cozedura pode ser iniciada.

1.5. PROGRAMAÇÃO DO TEMPO DE COZEDURA
Versão “full optional”
- O visor “6” mostra o tempo programado para a cozedura.
- Prima as teclas N°8/9 para aumentar/diminuir o valor programado: o visor tem uma sensibilidade de ±5s e admite um tempo mínimo de 00:30s. (mantendo premidas as teclas “8-9”, o tempo a programar varia mais rapidamente).
- Terminada a programação, o visor “6” começa a piscar durante alguns segundos, depois o valor indicado é memorizado.
- Premindo as teclas “3”/”4”, activa-se a descida do elevador esquerdo/direito. O visor “6” correspondente iniciará a contagem decrescente do tempo programado. Atingido o valor 00:00, o ciclo termina com a saída do elevador do banho de óleo e o visor retomará o valor inicialmente programado.

Versão base e versão com filtragem do óleo
Existe um único visor para a programação do tempo de cozedura para ambos os cestos. A sequência de programação do tempo de cozedura é a mesma da versão “full optional”, enquanto que o final do ciclo de cozedura (visor a 00:00) é indicado por um sinal acústico.

1.6. PROGRAMAÇÃO (todas as versões)
É possível memorizar 5 programas de cozedura diferentes (teclas “10”): em cada programa pode memorizar-se a temperatura de cozedura desejada e, dependendo das versões, 1 ou 2 tempos de cozedura (na versão ”full optional” são os tempos dos dois cestos esq./dir.).
Para memorizar um programa, programe os valores desejados e prima uma das teclas p1...p5 até que um sinal acústico assinale a memorização. O mesmo procedimento é efectuado para memorizar outros programas de cozedura.
NOTA: no momento da instalação, não existem programas memorizados e cada memorização posterior cancela o programa pré-existente.

1.6.1. BLOQUEIO DA PROGRAMAÇÃO

É possível bloquear o teclado, permitindo apenas a utilização dos programas anteriormente memorizados.
Para activar/desactivar esta opção:
Versão "full optional"

- Aquando da ligação do aparelho, prima as teclas "3" e "4" ao mesmo tempo. No visor aparecerá FASt (Fast Food);
- Prima a tecla "2": se no visor aparecer Y (Yes), as teclas "7", "8" e "9" são bloqueadas; se aparecer n (no), as teclas "7", "8" e "9" são activadas;
- Prima as teclas "7" para mudar o parâmetro (Y/n). Memorize premindo a tecla "2";
- Para sair do menu Fast Food, prima as teclas "3" e "4" ao mesmo tempo.

Versão base e versão com filtragem do óleo
Mesma sequência da versão "full optional". Para entrar no menu FASt (Fast Food), prima as teclas "x" e "y".

1.6.2 UTILIZAÇÃO DE UM PROGRAMA PREDEFINIDO (todas as versões)

- Prima uma das teclas "10" para chamar o programa, os visores "5" e "6" visualizam as programações memorizadas;
- Prima a tecla "3" o "4" para iniciar a cozedura.

1.7. FILTRAGEM DO ÓLEO

O aparelho é fornecido com os seguintes dispositivos:
- bacia de recolha do óleo (25L);
- carro retráctil para bacia de recolha do óleo;
- filtro em poliéster;

A utilização destes dispositivos permite um melhoramento da cozedura e prolonga a duração do óleo.
Filtragem do óleo:

- Desligue a fritadeira (tecla "1");
- Quando se desliga a máquina, o visor "5" mostra o valor da temperatura do óleo na cuba, caso seja igual ou superior a 70ºC;
- Certifique-se de que o carro, a bacia e o filtro estão correctamente colocados por baixo do escoamento;

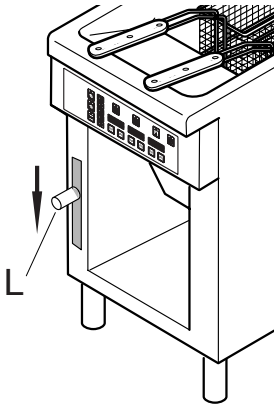
ATENÇÃO: para a sua segurança, efectue esta operação quando a temperatura do óleo for inferior a 90ºC.

- Abra a torneira de descarga rodando lentamente o manípulo no sentido dos ponteiros do relógio e prestando a máxima atenção para evitar entrar em contacto com o óleo quente;
- O óleo é rapidamente drenado através do escoamento. O filtro de rede em poliéster assegura uma correcta depuração mecânica do óleo;
- Volte a fechar a torneira de descarga rodando o manípulo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

1.7.1 RECIRCULAÇÃO AUTOMÁTICA DO ÓLEO (versão "full optional" ou com filtragem do óleo)

Existe uma bomba de engrenagens para a recirculação e a filtragem automática do óleo.

- Desligue a fritadeira (tecla "1");
- Prima a fundo o botão "L" (vide fig.);



- Prima a tecla "12" até activar a bombagem do óleo da bacia de recolha para a cuba; o visor mostra a mensagem "Hot" para indicar a temperatura do óleo.
- Aguarde cerca de 4 minutos para o completo esvaziamento da bacia (o tempo depende da temperatura do óleo. Quanto mais frio, mais tempo requer a sua bombagem);
- Prima novamente a tecla "12" para interromper a bombagem do óleo;
- Empurre o botão "L" para cima até ao fim do curso.

NOTA: com a fritadeira ligada, premindo momentaneamente a tecla "12" (PUMP), o visor "5" mostrará durante alguns segundos o tempo decorrido desde o último accionamento da bomba do óleo.

1.8. FUNÇÕES H.A.C.C.P. (versão "full optional")

1.8.1. SUPORTE H.A.C.C.P.

Esta fritadeira pode assistir o operador na monitorização HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) de um processo de cozedura partindo de um "ciclo" predefinido e considerado seguro pelo cozinheiro, assinalando e registando eventos/situações anómalas em relação ao estabelecido pelo ciclo.

O aparelho pode memorizar até 5 programas de tipo HACCP para além dos 5 memorizáveis pela máquina na modalidade normal.
Quando a fritadeira estiver sob o controlo HACCP, o LED colocado na tecla N.º13 acende-se e é desactivada a modificação das programações correntes do programa que está a ser usado.
O suporte HACCP verifica se, durante a execução de um programa HACCP, a temperatura do óleo está sempre acima de um nível mínimo predefinido pelo responsável HACCP.

1.8.2. SINALIZAÇÃO E MEMORIZAÇÃO DE UM EVENTO ANÓMALO

Quando um ciclo é controlado pelo HACCP, se a temperatura do banho de óleo descer abaixo do valor mínimo predefinido, são emitidos um sinal visual (o visor N.°5 fica intermitente, indicando a temperatura crítica atingida) e um sinal acústico, chamando a atenção para o evento verificado.
Se o ciclo de fritura terminar sem qualquer intervenção externa, o evento anómalo é memorizado.

1.8.3. MENU HACCP: pesquisa, visualização e eliminação de eventos anómalos memorizados

O painel de comandos da máquina pode ser usado para a pesquisa e a visualização dos eventos anómalos registados. Além disso, a fritadeira possui uma tomada (no interior do painel de instrumentos) onde se pode ligar a impressora opcional (F881532).
NOTA: O acesso ao menu desactiva as funções de aquecimento da fritadeira.
Para aceder ao menu:

Aquando da ligação, prima e mantenha premida a tecla "13" até que um sinal acústico advirta que se entrou no menu HACCP (no visor "5" aparece a mensagem HACP);

- Premindo as teclas "7" aparecem em sequência as mensagens Prg, HISt, Prn, ErS e dAtE.
- Prima a tecla "2" para entrar em cada um dos menus que aparecem no visor "5".

As funções e as mensagens que aparecem no visor N.°5 são:
- Prg (programação da receita HACCP)
- HISt (acesso ao histórico dos eventos anómalos)
- Prn (gestão da impressora opcional)
- ErS (cancelamento do histórico)
- dAtE (programação data/hora do relógio interno)

O menu **PRG** (PROGRAM) activa a modalidade de programação do programa HACCP (até um máximo de 5 programas diferentes: atingido este limite, cada memorização substitui a anteriormente memorizada).
O menu **HIST** (HISTORY) activa a modalidade de pesquisa e visualização dos eventos anómalos registados presentes na memória (o número de eventos anómalos registáveis é superior a 1000; no entanto, se toda a memória ficar cheia antes de ser descarregada, os novos eventos anómalos registados cancelam as informações com data mais antiga).
O menu **Prn** (PRINTER) activa a modalidade de gestão da impressora opcional.
A partir do menu **ErS** (ERASE) acede-se às funções de eliminação do histórico (HISt).
O menu **dAtE** (DATE) permite a regulação de data e hora do relógio interno. Para modificar a data e a hora, o arquivo histórico deve estar vazio.

1.8.4. MEMORIZAÇÃO DE UM PROGRAMA HACCP

Para memorizar um programa HACCP, é necessário regular a data e a hora no aparelho:
- Entre no menu HACCP (vide par.1.8.3);
- Prima novamente a tecla "2" quando aparecer dAtE: nos visores aparecerão por ordem: ano, mês, dia, hora, minutos (a hora está expressa em valores de 00 a 23, os minutos em valores de 00 a 59);
- Prima as teclas "7", "8" e "9" para programar a data/hora actuais;
- Cada um dos visores fica intermitente durante 5 segundos antes de memorizar o dado inserido.

Depois de memorizar a data, é possível memorizar um programa HACCP:
- Entre no menu HACCP (par.1.7.3);
- Prima novamente a tecla "2" quando aparecer Prg;
- O visor "5" mostra a mensagem tSEt (temperatura do óleo);
- O visor "6" mostra à esquerda a mensagem tmin (temperatura mínima) e à direita a mensagem timE (tempo do ciclo, único para ambos os elevadores, pois o programa de fritura é único);
- Regule a temperatura tSEt premindo as teclas "7";

NOTA: a temperatura não pode ser inferior a 130°C;
- Regule a temperatura tmin premindo as teclas "8";

NOTA: a temperatura não pode ser inferior a 120°C;
- Regule o tempo timE premindo as teclas "9";

NOTA: o tempo não pode ser inferior a 30 segundos;
- Memorize a receita mantendo premida uma das teclas "10" até ouvir o sinal acústico de memorização (é aconselhável repor num registo escrito o programa definido para cada tecla p1...p5 e a data de memorização).
- Prima "13" para sair do menu.

1.8.5. ACTIVAR O CONTROLO HACCP

Para iniciar um ciclo de fritura controlado pelo HACCP:
- Prima a tecla "13" (HACCP) uma vez: o led acende-se com a cor VERMELHA e é possível chamar um programa HACCP entre os memorizados anteriormente premindo a tecla "10" (p1, …p5);
- Os visores mostram as programações correspondentes;

As únicas operações permitidas a partir deste momento são:
- activação dos ciclos (teclas "3" e "4");
- desactivação do controlo HACCP (tecla "13");
- desactivação da fritadeira (tecla "1").

Todas as outras funções só são desbloqueadas no caso de intervenção do alarme HACCP ou no caso de desactivação do HACCP.

1.8.6. ALARME HACCP

Caso se verifiquem condições que façam disparar o sinal de alarme HACCP, é possível intervir de duas formas:
- aumentando o tempo do ciclo de cozedura em execução;
- excluindo o controlo HACCP.

Se nenhuma das duas operações indicadas for efectuada, é memorizado o evento registando:
- Ano, mês e dia;
- Hora e minutos do registo do evento;
- Programa de fritura programado (de 1 a 5);
- Temperatura programada;
- Temperatura mínima atingida;

Nota! Este último é o valor representativo do evento anómalo verificado.

1.8.8. VISUALIZAÇÃO DOS DADOS HISTÓRICOS DE EVENTOS ANÓMALOS

- Entre no menu HACCP (vide par.1.8.3);
- Seleccione HISt premindo novamente a tecla "2": nos visores "5" e "6" aparecem o ano, o mês e o dia actuais;
- Com as teclas "7" e "8" seleccione o ano, o mês e o dia a visualizar e confirme a selecção com a tecla "2".
- O visor "5" mostra hora-minutos do início da monitorização, acende-se o led situado por baixo da tecla do programa p1….p5 relativa ao evento registado. Percorrendo com as teclas "7" visualizam-se hora/minutos do evento anómalo no visor "5" e a temperatura programada no visor "6" à esquerda, enquanto que no visor "6" à direita aparecem alternadamente a temperatura mínima programada, aquela efectivamente atingida e/ou o tempo de cozedura programado e o tempo restante para o final da mesma. Por fim, é visualizada a hora do final da monitorização.
- Para sair do menu, prima a tecla "13" (HACCP).

1.8.9. IMPRESSÃO DOS DADOS HISTÓRICOS DE EVENTOS ANÓMALOS

Ligando a impressora opcional (F881532), é activado o menu PRN:
- entre no menu HACCP (vide par.1.8.3);
- seleccione PRN premindo novamente a tecla "2";
- Seleccione ano/mês-dia como para a visualização do histórico, depois confirme com a tecla "2": éactivada a impressão dos dados do dia, mês e ano seleccionados.

A impressão reúne o conjunto dos eventos anómalos registados e contidos na memória do seguinte modo:
- Ano/Mês/Dia (aaaa mm dd)
- Hora de início/Fim da monitorização HACCP (Hi=hh:mm - Hf=hh:mm)
- N.º do programa (PRG Nº…)
- Temperatura programada (TSET = XºC)
- Temperatura mínima programada (TMI = XºC)
- Temperatura mínima efectiva registada (TME = XºC)

Nota: para imprimir todo o arquivo, prima a tecla "11" (MELT), no visor aparece escrito ALL, e prima a tecla "2".
- Para sair do menu, prima a tecla N.º13.

1.8.10. CANCELAMENTO DOS DADOS DA MEMÓRIA

Nota: quando a memória estiver cheia, cada registo posterior substitui os registos mais antigos.
Caso pretenda cancelar manualmente os dados memorizados:
- Entre no menu HACCP (vide par.1.8.3);
- Seleccione ErS premindo novamente a tecla "2";
- Seleccione a data como descrito no parágrafo 1.8.8
- Prima a tecla "2" para cancelar os dados do dia seleccionado;

Nota: premindo a tecla "11" (MELT) é activado o cancelamento total do arquivo.

Mensagens de alarme

E1_: sonda de temperatura fora de serviço (curto-circuito);
E2_: 1) sonda de temperatura fora de serviço (desligada);
2) elemento de aquecimento avariado;
Eh_: temperatura do óleo elevada.

VI. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. NORMAS DE SEGURANÇA GERAL

ATENÇÃO!
As operações de manutenção da máquina só devem ser realizadas por técnicos especializados dotados de equipamento de protecção individual (sapatos de segurança, luvas, óculos, fato-macaco, etc.), ferramentas, utensílios e meios auxiliares adequados.

ATENÇÃO!
É proibido retirar e/ou activar a máquina retirando, modificando ou adulterando os resguardos, as protecções e os dispositivos de segurança.

ATENÇÃO!
Antes de efectuar qualquer intervenção na máquina, consulte sempre o manual que indica os procedimentos correctos e contém informações importantes para a segurança.

1.1. INTRODUÇÃO

As máquinas estão equipadas com dispositivos de segurança eléctricos e/ou mecânicos, destinados à protecção dos trabalhadores e da própria máquina. Solicitamos, por isso, ao utilizador que não remova nem adultere esses dispositivos.
O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por danos resultantes de adulterações ou da falta de utilização de tais dispositivos.

1.2. PROTECÇÕES INSTALADAS NA MÁQUINA

1.2.1. Resguardos

Na máquina os resguardos estão representados por:
- protecções fixas (por ex.: cárteres, tampas, painéis laterais, etc.), fixas à máquina e/ou à estrutura com parafusos ou uniões rápidas sempre desmontáveis ou passíveis de serem abertas apenas com utensílios ou ferramentas;
- portas de acesso ao equipamento eléctrico da máquina realizadas com painéis passíveis de serem abertos com ferramentas, com a máquina desligada da rede eléctrica.

ATENÇÃO!
Algumas ilustrações do manual representam a máquina, ou partes da mesma, sem protecções ou com as protecções removidas. Tal ocorre unicamente para maior clareza da explicação. É proibido utilizar a máquina sem protecções ou com as protecções desactivadas.

1.2.2. SINAIS DE SEGURANÇA A EXPOR NA MÁQUINA OU PRÓXIMA DA MESMA

PERIGO	SIGNIFICADO
	QUEIMA DE PERIGO
	RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO

ATENÇÃO!
É proibido retirar ou tornar ilegível os sinais de segurança, de perigo e de obrigação presentes na máquina.

1.2.3. CESSAÇÃO DA UTILIZAÇÃO

Quando decidir deixar de utilizar o aparelho, recomendamos que o inutilize removendo as cablagens de alimentação da rede eléctrica.

1.2.4. ADVERTÊNCIAS PARA A UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

Na máquina estão sobretudo presentes riscos de natureza mecânica, térmica e eléctrica.
Os riscos foram neutralizados na medida do possível:
• ou directamente, adoptando soluções de projecto adequadas,
• ou indirectamente, adoptando resguardos, protecções e dispositivos de segurança.
Durante a manutenção permanecem, no entanto, alguns riscos que não é possível eliminar e que devem ser neutralizados adoptando comportamentos e precauções específicas.
É proibido fazer qualquer operação de controlo, limpeza, reparação e manutenção sobre os órgãos em movimento.
Os trabalhadores devem ser informados da proibição mediante avisos claramente visíveis. Para garantir a eficiência da máquina e para o seu funcionamento correcto é indispensável efectuar a manutenção periódica segundo as indicações fornecidas no presente manual. Em particular, recomendamos que controle periodicamente o funcionamento correcto de todos os dispositivos de segurança e o isolamento dos cabos eléctricos, os quais deverão ser substituídos se estiverem danificados.

1.2.5. USO INCORRECTO RAZOAVELMENTE PREVISTO

Considera-se incorrecta qualquer utilização diferente da especificada no presente manual. Durante o funcionamento da máquina não são admitidos outros tipos de trabalhos ou actividades que sejam considerados incorrectos e que, em geral, possam comportar riscos para a segurança dos responsáveis e danos no sistema.
Consideram-se usos incorrectos razoavelmente previsíveis:
• falta de manutenção, limpeza e controlos periódicos da máquina;
• modificações estruturais ou modificações na lógica de funcionamento;
• adulteração dos resguardos ou dos dispositivos de segurança;
• não utilização de equipamento de protecção individual por parte dos operadores, dos técnicos especializados e dos responsáveis pela manutenção regular;

• não utilização de acessórios adequados (por ex.: uso de ferramentas, escadas não adequadas);
• o depósito, nas imediações da máquina, de materiais combustíveis, inflamáveis ou não compatíveis ou não pertinentes com a laboração;
• instalação errada da máquina;
• subir para a máquina;
• inobservância das indicações fornecidas no uso previsto da máquina;
• outros comportamentos que causem riscos não elimináveis pelo fabricante.

ATENÇÃO!
Os comportamentos anteriormente descritos são proibidos!

1.2.6. RISCOS RESIDUAIS
A máquina evidencia riscos que não foram completamente eliminados do ponto de vista de projecto ou com a instalação de protecções adequadas.
Encetaram-se, porém, todas as diligências para informar o operador de tais riscos, através do presente manual, indicando cuidadosamente quais o equipamento de protecção individual que os responsáveis devem utilizar.
Durante as fases de instalação da máquina são previstos espaços suficientes para limitar estes riscos.
Para preservar tais condições, as zonas que circundam a máquina devem sempre:
• ser mantidas livres de obstáculos (como escadas, ferramentas, recipientes, caixas, etc.);
• estar limpas e secas;
• estar bem iluminadas.
Para a completa informação do Cliente indicam-se, de seguida, os riscos residuais que permanecem na máquina: tais comportamentos devem ser considerados incorrectos e, logo, são expressamente proibidos.

RISCO RESIDUAL	DESCRIÇÃO DE SITUAÇÃO PERIGOSA
Escorregar ou cair	O operador pode escorregar devido à presença de água ou de sujidade no piso.
Queimaduras/abrasões (ex.: resistência)	O operador toca de forma intencional ou não intencional nalguns componentes internos da máquina sem usar luvas de protecção.
Electrocussão	Contacto com partes eléctricas sob tensão durante as operações de manutenção realizadas com o quadro eléctrico sob tensão.
Viragem de cargas	Durante a manutenção da máquina ou da embalagem que contém a máquina com a utilização de acessórios ou sistemas de elevação inadequados ou com a carga desequilibrada.

2. UTILIZAÇÃO REGULAR DA MÁQUINA

2.1. CARACTERÍSTICAS DO PESSOAL FORMADO PARA O USO REGULAR DA MÁQUINA
O cliente deve certificar-se de que os responsáveis pelo uso regular da máquina estão devidamente formados e demonstram competência no desempenho das suas funções, adoptando os devidos cuidados tanto com a própria segurança como com a de terceiros. O cliente deverá certificar-se de que o pessoal compreendeu as instruções fornecidas, em particular no que diz respeito aos aspectos relativos à segurança e higiene no trabalho ao usar a máquina.

2.2. CARACTERÍSTICAS DO PESSOAL AUTORIZADO A INTERVIR NA MÁQUINA
É da responsabilidade do Cliente certificar-se de que as pessoas responsáveis pelas várias funções possuem os requisitos seguintes:
• leram e compreenderam o manual;
• receberam formação e treino adequados às suas funções, para as desempenhar em segurança;
• receberam formação específica para o uso correcto da máquina.

2.3. OPERADOR RESPONSÁVEL PELA UTILIZAÇÃO REGULAR
Deve ter pelo menos:
• conhecimento da tecnologia e experiência específica de condução da máquina;
• cultura geral de base e cultura técnica de base a um nível suficiente para ler e compreender o conteúdo do manual;
• incluindo a interpretação correcta dos desenhos dos sinais e dos pictogramas;
• conhecimentos suficientes para efectuar, em segurança, as intervenções da sua competência especificadas no manual;
• conhecimentos das normas de higiene e segurança no trabalho.
Caso se verifique qualquer anomalia substancial (por exemplo: curto-circuitos, recuperação de cabos fora da placa de terminais, avarias de motores, deteriorações das bainhas de protecção dos cabos eléctricos, etc.) o operador responsável pelo uso ordinário da máquina deve seguir as seguintes indicações:
• desactivar imediatamente a máquina.

3. LIMPEZA E MANUTENÇÃO DA MÁQUINA

ATENÇÃO!
Antes de efectuar qualquer operação de limpeza e manutenção, desligue o aparelho da rede de alimentação eléctrica através do dispositivo bloqueável na posição de aberto.

ATENÇÃO!
Durante as operações de manutenção, o cabo e a ficha devem estar numa posição sempre visível pelo operador que está a efectuar a intervenção.

ATENÇÃO!
Não toque no aparelho com as mãos e/ou pés húmidos nem com os pés descalços. É proibido remover as protecções de segurança.

ATENÇÃO!
Utilize meios de protecção individual adequados (luvas de protecção).

3.1. MANUTENÇÃO REGULAR

Verifique com frequência o estado do cabo de alimentação e, se necessário, solicite a sua substituição a um técnico especializado. Submeta periodicamente o aparelho (pelo menos uma vez por ano) a uma inspecção.

ATENÇÃO!
desligue a alimentação antes de proceder à limpeza do aparelho.

3.2. PRECAUÇÕES PARA A MANUTENÇÃO

As operações de manutenção regular podem ser efectuadas por pessoal não especializado, seguindo escrupulosamente as instruções abaixo descritas. **O fabricante declina qualquer responsabilidade por operações efectuadas no aparelho sem respeitar estas normas.**

3.3. LIMPEZA DO APARELHO E DOS ACESSÓRIOS

Antes de utilizar a unidade, limpe as peças internas e os acessórios com água quente e sabão neutro ou produtos com uma biodegradabilidade superior a 90% (para reduzir a emissão de substâncias poluentes para o meio ambiente); em seguida, enxagúe e seque bem. Para a limpeza, não use detergentes à base de solventes (tipo tricloroetileno, etc.) ou pós abrasivos. É aconselhável passar sobre as superfícies de aço inox um pano ligeiramente embebido em óleo de vaselina, de modo a criar uma camada protectora.

ATENÇÃO!
A máquina não deve ser limpa com jactos de água.

3.4. PRECAUÇÕES EM CASO DE LONGA INACTIVIDADE

Se estiverem previstos longos períodos de inactividade, observe as seguintes precauções:

- Feche as torneiras ou os interruptores gerais a montante dos aparelhos.
- Passe energicamente em todas as superfícies em aço inox um pano pouco embebido de óleo de vaselina, de modo a formar uma camada protectora.
- Inspeccione o aparelho antes de voltar a usá-lo.
- Volte a ligar os aparelhos à alimentação eléctrica durante pelo menos 45 min., para evitar uma evaporação demasiado rápida da humidade acumulada e a consequente ruptura do elemento.

ATENÇÃO!
Antes de iniciar qualquer operação de manutenção colocar a máquina em condições de segurança.

Após as operações de manutenção, garanta que a máquina se encontra em condições de funcionar de forma segura e que os dispositivos de protecção e segurança estejam totalmente funcionais.

ATENÇÃO!
Respeite as competências para as várias intervenções de manutenção regular e extraordinária.
A não observância das advertências pode conduzir a riscos para pessoas.

3.5. PARTES EXTERNAS

SUPERFÍCIES POLIDAS EM AÇO (todos os dias)

- Limpe todas as superfícies em aço: a sujidade pode ser facilmente eliminada enquanto recente.
- Elimine sujidade, gordura, restos de comida das superfícies em aço a baixa temperatura, usando água e sabão, com ou sem detergente, aplicada com um pano ou uma esponja. No final da operação, seque bem todas as superfícies limpas.
- Se sujidade, gordura ou restos de comida estiverem incrustados, passe um pano/uma esponja pela superfície polida e enxagúe com frequência: os movimentos circulares e as partículas de sujidade depositadas no pano/esponja poderiam riscar o aço polido.
- Objectos em ferro poderiam riscar ou danificar o aço: superfícies estragadas sujam-se mais facilmente e estão mais sujeitas à corrosão.
- Se necessário, refaça o polimento.

SUPERFÍCIES ENEGRECIDAS PELO CALOR (quando necessário)

A exposição a altas temperaturas pode conduzir ao aparecimento de manchas escuras. Estas não constituem um dano e podem ser eliminadas seguindo as instruções do parágrafo anterior.

3.6. OUTRAS SUPERFÍCIES

RECIPIENTES AQUECIDOS (todos os dias)

Limpe os recipientes dos aparelhos com água a ferver, eventualmente adicionando soda (desengordurante). Use os acessórios (opcionais ou fornecidos) indicados na lista para eliminar alimentos acumulados ou incrustados.

RECIPIENTES E CAIXAS DE RECOLHA (várias vezes por dia)

Elimine a gordura, o óleo, os resíduos alimentares, etc., de recipientes, caixas ou contentores de recolha em geral. Limpe sempre os recipientes no final do dia. Esvazie os recipientes durante a utilização do aparelho quando estiverem quase cheios.

AVISO! No caso de aparelhos com alimentação eléctrica, evite infiltrações de água nos componentes eléctricos: as infiltrações podem causar curto-circuitos e fenómenos de dispersão provocando a intervenção dos dispositivos de protecção do aparelho.

3.7. FILTROS

A utilização de filtros para o óleo permite prolongar a vida do próprio óleo garantindo, em caso de reutilização, uma melhor cozedura do alimento.

Para a limpeza, retire o filtro da sua sede: se o filtro estiver sujo de gordura, lave-o com sabão desengordurante, de seguida enxagúe e seque; no final da operação, volte a colocar o filtro na sua sede.

Substitua o filtro quando estiver deteriorado.

3.8. PARTES INTERNAS (de 6 em 6 meses)

AVISO! Operações a efectuar exclusivamente por técnicos especializados.

- Verifique o estado das partes internas.
- Remova eventuais acumulações de sujidade no interior do aparelho.
- Inspeccione e limpe o sistema de descarga.

NOTA! Em condições ambientais particulares (por ex.: uso **intensivo** do aparelho, ambiente salobre, etc.), é aconselhável aumentar a frequência de limpeza acima indicada.

3.9. MANUTENÇÃO EXTRAORDINÁRIA.

ATENÇÃO!
ANTES DE INICIAR QUALQUER OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO EXTRAORDINÁRIA UTILIZE EQUIPAMENTO DE PROTECÇÃO INDIVIDUAL ADEQUADO.

A manutenção extraordinária deve ser efectuada por pessoal especializado, que pode solicitar um manual de serviço ao fabricante.

Sobre o aparelho deve existir livre circulação de ar. Não devem existir obstruções provocadas por tabuleiros, caixas de cartão, vasos ou outros materiais, caso contrário remova-as imediatamente.

3.9.1. IDENTIFICAÇÃO DE AVARIAS SIMPLES

Mesmo no uso regular do aparelho, podem verificar-se avarias.

- O queimador piloto não se acende.

Causas possíveis:

- A vela não está bem fixa ou está mal ligada.
- A ligação eléctrica ou o cabo de ligação estão danificados.
- Pressão insuficiente nos tubos do gás.
- O bico está obstruído.
- A válvula do gás está defeituosa.

- O queimador piloto apaga-se quando se solta o manípulo de ligação.

Causas possíveis:

- O termopar está mal ligado ou os cabos do termóstato de segurança estão soltos.
- O termopar não é suficientemente aquecido pelo queimador piloto.
- Avaria ou intervenção do termóstato de segurança.

- O queimador piloto ainda está aceso mas o queimador principal não se acende.

Causas possíveis:

- Termóstato de funcionamento não alimentado.
- Pressão insuficiente nos tubos do gás.
- Bico obstruído.
- Válvula do gás defeituosa.
- Termóstato de funcionamento defeituoso.
- Cabos do termóstato de funcionamento soltos.

- Não é possível regular a temperatura.

Causas possíveis:

- A lâmpada do termóstato está danificada.
- Termóstato defeituoso.

3.9.2. INTERVALOS DE MANUTENÇÃO

Os intervalos de inspecção e manutenção dependem das condições efectivas de funcionamento da máquina (horas totais de lavagem) e das condições ambientais (presença de pó, humidade, etc.), pelo que não é possível fornecer intervalos de tempo bem definidos. Em todo o caso, é aconselhável, para limitar ao mínimo as interrupções de serviço, uma manutenção rigorosa e periódica da máquina. **É ainda aconselhável celebrar um contrato de manutenção preventiva e programada com a assistência técnica.**

3.9.3. PERIODICIDADE DAS MANUTENÇÕES

Para garantir a constante eficácia da máquina, sugere-se realizar as verificações com a frequência indicada na tabela que se segue:

MANUTENÇÕES, VERIFICAÇÕES, CONTROLOS E LIMPEZA	PERIODICIDADE
Limpeza regular	**Diária**
Limpeza geral da máquina e na zona circundante	
Limpeza partes internas	**Semestral**
Controlo do estado de conservação; se não existem deformações, desfixações ou remoções.	
Comando	**Anual**
Controlo da parte mecânica; existência de rupturas ou deformações, parafusos soltos. Verificação da legibilidade e estado de conservação da impressão das etiquetas e dos símbolos e repor se necessário.	
Estrutura da máquina	**Anual**
Aperto dos parafusos (parafusos, sistemas de	
Sinais de segurança	**Anual**
Verificação da legibilidade e estado de conservação dos sinais de segurança.	
Cabo de ligação eléctrica e tomada eléctrica	**Anual**
Verificação do estado do cabo de ligação (se necessário, substituí-lo).	
Manutenção extraordinária da máquina	**Anual**
Verificação de todos os componentes do gás	

A máquina foi construída e projectada para durar cerca de dez anos. Após este período de tempo (a partir da colocação em funcionamento), deve realizar-se uma revisão geral da mesma. Abaixo indicam-se alguns exemplos de controlo a realizar:

- verificação de eventuais partes ou componentes eléctricos oxidados; eventualmente substituí-los e repor as condições iniciais;
- verificação da estrutura e, em particular, das juntas soldadas;
- verificação e substituição dos parafusos e porcas, verificando igualmente a existência de componentes eventualmente desapertados;
- verificação da instalação eléctrica, electrónica;
- verificação e controlo da funcionalidade dos dispositivos de segurança;
- verificação das condições gerais das protecções e resguardos presentes.

ATENÇÃO!
As operações de manutenção e verificação, assim como a revisão da máquina só devem ser realizadas por técnicos especializados ou pela Assistência Técnica, dotados de equipamento de protecção individual (sapatos de segurança, luvas, óculos, fato-macaco, etc.), utensílios e meios auxiliares adequados.

ATENÇÃO!
Os trabalhos nos aparelhos eléctricos devem ser realizados apenas por electricistas especializados ou pela Assistência Técnica.

3.9.4. DESMONTAGEM
Sempre que seja necessária a desmontagem do aparelho e posterior montagem, certifique-se de que as várias partes são montadas na ordem correcta (eventualmente marque-as durante a montagem).
Antes de realizar a desmontagem da máquina, verifique cuidadosamente o estado físico da mesma e avalie a existência de partes da estrutura eventualmente sujeitas a possíveis afundamentos estruturais ou quebras. Antes de iniciar a desmontagem:
- remova todas as peças presentes na máquina;
- desactive a alimentação da mesma;
- delimitar a zona de trabalho;
- afixe um cartaz que indique a proibição de efectuar manobras próprio para máquinas em manutenção;
- proceda às operações de desmontagem.

ATENÇÃO!
Todas as operações de desmantelamento devem ser realizadas com a máquina parada, fria e desligada de todas as fontes de energia (água, gás, electricidade).

ATENÇÃO!
Para efectuar estas operações, é obrigatória a utilização de EPI adequado.

ATENÇÃO!
Durante as operações de desmontagem e movimentação das várias partes, deve-se manter a altura mínima do chão.

3.9.5. CESSAÇÃO DE FUNCIONAMENTO
Caso não seja possível reparar a máquina, proceda às operações de cessação de funcionamento, assinalando a avaria com um cartaz adequado e solicitando a intervenção da assistência técnica do fabricante.

4. ELIMINAÇÃO DA MÁQUINA

ATENÇÃO!
AS OPERAÇÕES DE DESMONTAGEM DEVEM SER REALIZADAS POR PESSOAL QUALIFICADO.

ATENÇÃO!
OS TRABALHOS NOS APARELHOS ELÉCTRICOS SÓ DEVEM SER REALIZADOS POR UM ELECTRICISTA QUALIFICADO E COM A ENERGIA ELÉCTRICA DESLIGADA.

4.1. ARMAZENAGEM DOS RESÍDUOS
No final da vida útil da máquina, certifique-se de que a elimina convenientemente.
É admitida uma armazenagem provisória de resíduos especiais tendo em vista uma eliminação mediante tratamento e/ou armazenagem definitiva. Devem, no entanto, ser observadas todas as leis vigentes no país do utilizador em matéria de protecção do ambiente.

4.2. PROCEDIMENTOS RELATIVOS ÀS MACROOPERAÇÕES DE DESMONTAGEM DO APARELHO
Antes de realizar a desmontagem da máquina, verifique cuidadosamente o estado físico da mesma e avalie a existência de partes da estrutura eventualmente sujeitas a possíveis afundamentos estruturais ou quebras na fase de desmantelamento.
Devem eliminar-se as partes constituintes da máquina de forma diferenciada, tendo em conta a diferente natureza das mesmas (por exemplo: metais, óleos, gorduras, plásticos, borrachas, etc.). Nos vários países vigoram leis diferentes, como tal devem ser observadas as normas impostas pelas leis e pelas entidades responsáveis dos países onde é feita a demolição. Em geral, é necessário entregar o aparelho aos centros especializados para a recolha/demolição. Desmonte o aparelho e reúna os componentes segundo a sua natureza química. Lembre-se que no compressor há óleo lubrificante e líquido refrigerante, que podem ser recuperados e reutilizados, e que os componentes do frigorífico são resíduos especiais semelhantes aos urbanos.

O símbolo L indicado no produto indica que o mesmo **não** deve ser considerado como um resíduo doméstico normal, mas que deve ser eliminado correctamente, a fim de prevenir qualquer consequência negativa para'o meio ambiente e para a saúde pública.
Para mais informações relativas à reciclagem deste produto, contacte o agente ou o revendedor local do produto, o serviço de assistência pós-venda ou o organismo local competente para o tratamento dos resíduos.

ATENÇÃO!
Para tornar inutilizável o aparelho para eliminação, retire o cabo de alimentação.

ATENÇÃO!
Quando a máquina for desmantelada, a marcação "CE", o presente manual e outros documentos do aparelho devem ser destruídos.

5. DOCUMENTAÇÃO EM ANEXO

- Folhas de teste
- Esquema eléctrico
- Esquema de instalação